

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 26. Bromberg, den 26. November 1933.

Die Kuh mit dem Straußenmagen.

Seltsamer Inhalt des tierischen Verdauungsapparats. — Echte und unechte Darmsteine.

Von Theodor Lindenstädt.

Daß der Strauß sich eines außerordentlich widerstands- und leistungsfähigen Magens erfreut, ist eine bekannte Tatsache; der Straußenmagen ist ja beinahe sprichwörtlich geworden. Indessen auch uns bedeutend besser vertraute Tiere tragen in ihrem Verdauungsapparat vielfach Gegenstände mit sich herum, die dort beim besten Willen nichts zu suchen haben. Das gilt vor allem von der Kuh, deren Magen nicht selten so zahlreiche und verschiedenartige Dinge enthält, daß man an ein Kaufhaus im kleinen erinnert wird. Geldstücke, kleine Enden Eisendraht, Nägel, Haarnadeln, aber auch umfangreichere Dinge lassen sich häufig nachweisen. Ihr Erscheinen an solch immerhin ungewöhnlichem Ort ist leicht erklärbar, denn fast alle Haustiere sind bei der Nahrungsaufnahme nicht besonders vorsichtig, und beim Fressen von Heu oder Gras rutscht leicht etwas mit hinunter, das die Tiere bei genauerer Prüfung gewiß verschmähen würden.

Auch das Pferd nimmt leicht Fremdkörper der erwähnten Art auf; daneben finden sich aber in seinen Verdauungsorganen noch andere sseltsame Gegenstände, die teils harmlos, teils aber auch nicht selten von bedenklichen Folgen wie etwa Kolik begleitet sind und zuweilen gar zum Tode führen. Da die Gründe eines Kolikanfalls häufig durchaus rätselhaft sind, sei über diese ungewöhnlichen Erscheinungen im Tierkörper Näheres mitgeteilt.

Bei Pferden, die entweder geschlachtet oder, an Kolik eingegangen, nachträglich geöffnet werden, stößt man nicht selten an bestimmten Stellen des Darms auf eine Art Steine, die hinsichtlich Umfang und Gewicht stark wechseln können. Es handelt sich dabei nun nicht um Stücke irgendeines wirklichen Gesteins, die das Tier mit seinem Futter verschluckt haben könnte; diese Annahme wird schon durch die Größe der Fremdkörper ausgeschlossen. Diese sogenannten Darmsteine bilden sich vielmehr aus verschiedenartigen Ursachen im Tierkörper selbst, und zwar unterscheidet man je nach der Entstehungsursache unechte und echte, die unschwer voneinander zu unterscheiden sind.

Die unechten Darmsteine, Phytokonkremente genannt, bilden sich, wie schon der erste Teil der wissenschaftlichen Bezeichnung besagt, aus pflanzlichen Stoffen, mithin solchen, die das Tier als Futter zu sich nimmt. Infolge irgendwelcher Störungen der Darmtätigkeit wird zuweilen der Darminhalt nicht mit der erforderlichen Schnelligkeit weitergeführt, sondern er kommt gelegentlich an gewissen Stellen, meistens im Dickdarm, zeitweilig zum Stehen. Dadurch verdickt sich die Masse, durch die Zusammenziehungen der Darmwand wird sie zudem noch weiter zusammengepreßt. Die Folge sind große, rund oder eiförmig geformte Ballen von häufig recht ansehnlicher Größe, die 20 Zentimeter und mehr betragen kann. Gleichwohl sind diese nur fälschlich als „Steine" bezeichneten Körper, der Art ihrer Entstehung entsprechend, verhältnismäßig leicht. Das Gewicht überschreitet selten anderthalb Kilogramm. Das ist auch der Grund, weshalb die Tiere nur geringe Beschwerden von ihnen empfinden, es sei denn, daß diese unechten Darmsteine den Darmkanal völlig verstopfen.

Ganz anderer Art und auch bedeutend bedenklicher für die Gesundheit des Pferdes sind dagegen die echten Darmsteine. Hier kann man mit Recht von Steinen sprechen, denn sie bestehen aus einer Anzahl mineralischer Salze, meistens Phosphaten, die sich aus dem aufgenommenen Futter bilden und um einen sogenannten Kern ablagern. Dafür kommen die verschiedenartigsten Gegenstände in Betracht, etwa ein Haferkorn, ein kleiner Kiesel, ein wenig Torfmull u. a. m.

Die Salze lagern sich in Schichten um einen solchen Kern, die, je nach der Art des häufig wechselnden Futters, eine verschiedenartige Färbung zeigen. Schneidet man einen echten Darmstein durch, was wegen seiner Härte eine keineswegs leichte Arbeit darstellt, so sieht man die oft sehr schön gefärbten Schichten als konzentrische Ringe um den Mittelpunkt gelagert, was einen eigenartigen Anblick bietet.

Derartige echte Darmsteine finden sich am häufigsten bei Müllerpferden, wahrscheinlich wegen des reichlichen Körnerfutters, das solche Tiere erhalten. Getreidekörner scheinen aber die Ablagerung der Salze zu begünstigen. Auch diese Art der Darmsteine kann gleich den unechten ansehnliche Größenabmessungen erreichen, die denen der unechten nicht nachstehen. Das Gewicht ist aber erheblich größer, vier bis fünf Kilogramm bilden durchaus keine Seltenheit. Die ständige Darmbewegung gibt ihnen eine gut gerundete Form, während die Oberfläche infolge der dauernden Reibung des sich vorwärtsschiebenden Darminhalts glatt poliert erscheint, so daß man sie leicht mit alten Steinkugeln verwechseln kann.

Mittels der in solchen Darmsteinen nachgewiesenen unterschiedlichen Schichten hat man die zu ihrer Bildung erforderliche Zeit zu ermitteln gesucht und gefunden, daß für einen Stein mit einem Durchmesser von 15 Zentimeter durchschnittlich ein Jahr erforderlich sein dürfte.

Es liegt auf der Hand, daß ein Pferd von einem solchen in seinem Verdauungsapparat liegenden Ballast, vor allem, wenn er mit der Zeit an Umfang und Gewicht zugenommen hat, beträchtliche Beschwerden empfindet. Die Steine drücken nicht allein auf die Darmwände, sondern verursachen auch durch den ständigen Zug an den Bändern, welche den Darm an der rückwärtigen Bauchhöhle halten, starke Schmerzen. Die Folge sind heftige Kolikanfälle, denen sich die geplagten Tiere dadurch zu entziehen suchen, daß sie sich, alle vier Beine nach oben, auf den Rücken legen. Eine derartige Stellung zeigt dem Sachkundigen schon ohne nähere Untersuchung, wo es fehlt, und die Hinzuziehung eines Tierarztes ist dann geboten.

Geflügelzucht.

In der Mauser Hühner richtig füttern. Die Mauser des Geflügels verlangt eine besondere Aufmerksamkeit. Abgesehen davon, daß Schutz vor Zugluft erforderlich ist, soll auch die Fütterung so sein, daß das Huhn durch die Neuerzeugung der Federn — manche Tiere legen noch dabei — körperlich nicht herunterkommt. Gerade vor Beginn der kalten Jahreszeit wäre es nachteilig. Man halte daher folgende trockene Weichfuttermischung bereit: 15 Teile Kartoffelflocken, 15 Teile Weizenkleie, 10 Teile Weizenmehl, 20 Teile Maisschrot, 15 Teile Fischmehl, 10 Teile Fleischmehl, 15 Teile Fettgrieben, dazu je Huhn 1 Gramm Schwefelblüte, je 1 Gramm phosphorsauren und kohlensauren Kalk sowie Grünfutter. Gibt man dieses alles als feinkrümeliges Weichfutter, so reichen je Huhn und Tag etwa 60 Gramm. Abends reicht man eine Mischung von: 15 Gramm Weizen, 25 Gramm Mais, 15 Gramm Hafer.

K. Franzleb.

Die unbefriedigende Legetätigkeit mancher Khaki-Campbellenten, die im Gegensatze steht zu dem Lobe, das sonst den Campbellenten als Legerinnen allgemein gespendet wird, ist auf mancherlei Gründe zurückzuführen. Es sind nämlich nicht alle Stämme dieser Rasse als Leger gleichmäßig auf der Höhe. Vor allem sprechen aber auch die Auslaufverhältnisse hierbei viel mit. Werden die Campbellenten in geschlossenen, womöglich recht engen Gehöften gehalten, so gehen ihre Anlagen, sich als Legerinnen hervorzutun, alsbald zurück. Auch die falsche Verpflegung, vor allem die unsachgemäße Fütterung, wirkt sich oft unangenehm als Ursache der geringen Legetätigkeit aus. Hohmann.

Züchtet Puten. Trotzdem die Putenzucht zu den rentabelsten Zweigen der Geflügelzucht gerechnet werden kann, trifft man heute die Pute vorwiegend nur noch auf größeren Geflügelhöfen an. Nur die wenigsten Geflügelhalter wissen den großen Nutzen und Wert dieses Tieres richtig einzuschätzen und der Rückgang in der Putenzucht ist wohl auf Verkennung ihrer wirtschaftlichen Rentabilität zurückzuführen, wenngleich auch falsche Behandlung und Pflege der Zucht Abbruch getan haben mögen. Überall wo es die wirtschaftlichen Verhältnisse irgendwie zulassen, d. h. wo der Hofraum nicht allzusehr begrenzt und wo auch Garten oder Acker verfügbar sind, sollten Puten gezüchtet und gehalten werden. Die Pute ist infolge ihrer Gefräßigkeit die beste Fleischlieferantin, zudem läßt sie sich sehr schnell mästen und liefert einen hochfeinen Braten von ansehnlichem Gewicht. Der Umstand, daß die Pute, falls sie nicht gerade vor dem Legen steht, zu jeder Zeit zur Brut gezwungen werden kann, macht sie für den Geflügelzüchter besonders wertvoll. Der größte Nutzen aber besteht wohl darin, daß sie der denkbar beste Schädlingsvertilger ist. Dabei scharrt die Pute nicht und nimmt nur selten ein Staubbad, richtet also keinerlei Schaden an. Mit Vorliebe tummeln sich die Puten hinterm Pflug und sind hier die besten Ungeziefervertilger. Sie lassen sich wie Gänse weiden und finden besonders auf Stoppelfeldern reichliche Nahrung, wobei ihr Gewicht schnell zunimmt. Die Behauptung, daß Putenküken schwer aufzuziehen sind, trifft nur da zu, wo deren Wartung allzusehr von der natürlichen Haltung abweicht. sch.

Entbitterte Lupinen sind ein gutes Geflügelfutter. Die Entbitterung muß auch erfolgen, wenn die Lupinen an andere Tierarten verfüttert werden sollen. Nur Schafe machen eine Ausnahme. Um Lupinen zu entbittern, müssen sie ausgelaugt werden. Handelt es sich hierbei um nur kleine Mengen, dann fülle man sie in Säcke und hänge diese etwa 24 Stunden in fließendes Wasser; größere Mengen werden in Fässern durch Überschütten mit Wasser entbittert. Doch muß das Wasser nach etwa 12 Stunden abgegossen und erneuert werden. Zu diesem Zwecke kann man die Fässer am Boden mit einer verschließbaren Öffnung versehen. Je öfter man das Wasser erneuert, um so besser. Die entbitterten Lupinen werden gekocht, dann auf irgend eine Weise, am besten wohl durch einen Fleischwolf, zerkleinert und schließlich dem Weichfutter zugesetzt. Man rechnet je Huhn mit etwa 6 Gramm trockenen Lupinen. Sie sind sehr reich an Eiweiß (30 Prozent und mehr). Auf Vorrat sollen daher keine größeren Posten Lupinen entbittert werden, da sie sonst leicht verderben würden. Kl.

Obst- und Gartenbau.

Winterharte Kakteen.

Daß es auch winterharte Kakteen gibt, ist nicht allgemein bekannt. Sie gehören meistens zur Gattung Opuntia. Dazu kommen noch einige Vertreter der Gattung Echinocereus und Mamillaria. Bei diesen ist jedoch darauf zu achten, daß sie gegen Nässe, besonders im Winter, sehr empfindlich sind, weshalb man sie durch eine Glasscheibe oder ein kleines Glasdach schützt. Das ist auch bei jungen Opuntien ratsam. Sonst aber genügt als Winterschutz etwas Reisig von Nadelhölzern. Die Hauptsache ist aber eine richtig bereitete Pflanzstätte.

Freilandkakteen erfordern eine sonnige, warme Lage und sehr durchlässigen, mehr sandigen als lehmigen Boden. Besonders der Untergrund muß sehr durchlässig sein, damit sich keine stauende Nässe bilden kann. Als Erdmischung dient Humuserde, Lauberde und kiesiger Sand. Die Pflanzstelle muß abfallend liegen — einmal wegen des Wasserabflusses, zum anderen wegen der besseren Einwirkung der Sonne. Im Hochsommer und Herbst ist das Gießen einzustellen, damit die Pflanzen gut ausreifen können. Haben sie in ihren Organen zuviel Wasser, dann sind sie in erhöhtem Maße der Gefahr ausgesetzt, während des Winters und besonders im Frühjahr, das meistens starke Temperaturschwankungen bringt, Schaden zu nehmen.

Gartenbauinspektor K.

Verdünnte Jauche ist im Garten ein unentbehrliches Hilfsmittel zur Erzielung eines kräftigen Pflanzenwuchses und zur Nachhilfe bei zurückgebliebenen Kulturen. Natürlich darf man die Jauche nicht etwa frisch und unverdünnt geben! So wie frischer Stalldung noch kein Dünger ist, sondern erst durch die Rotte dazu werden muß, so muß auch die Jauche erst eine Gärung durchmachen, um auf die Pflanzen nicht als Gift, sondern als Nahrung zu wirken. Die Gärung wird in etwa vierzehn Tagen beendet sein; dann wird die Jauche mit der drei- bis fünffachen Menge Wasser verdünnt und kann so gegossen werden. Aber auch mit diesem Gemisch muß man noch bei trockenem und heißem Wetter vorsichtig sein, will man nicht die Pflanzen „verbrennen". Deshalb gibt man die Jauchegüsse lieber nach leichtem Regen, und zwar abends oder morgens. Spült ein leichter Regen die Pflanzen nicht nach dem Gießen gleich ab, dann muß man nach dem Jaucheguß die Pflanzen noch überbrausen, damit alle Jauchereste abgespült werden und durch die Sonne keine Schädigungen hervorgerufen werden können. Auch vor dem Jaucheguß muß man sogar mit Wasser gießen, wenn der Boden sehr trocken ist. — Was macht nun aber der, welcher kein Vieh hält und doch mit Jauche gießen möchte? Auch er braucht nicht zu verzichten, sondern kann sich einen trefflichen Jaucheersatz mit Hilfe von Kuhdünger herstellen. Man löst dazu frischen Kuhdünger in der achtfachen Menge Wasser auf und hat eine sehr mild wirkende Jauchelösung. Hierbei braucht nicht einmal eine Gärung abgewartet zu werden, es sei denn, daß man andere Düngerarten, Abtritt-, Hühner- oder Taubenmist verwendet, die konzentrierter sind. Den Dung bringt man in eine Tonne oder in eine auszementierte Grube und begießt ihn mit Wasser. Häufiges Umrühren beschleunigt die Auflösung und die Reife. Je nach dem Gehalt muß dieses Düngewasser noch verdünnt werden.

Hadu.

Das Fest wirft seine Schatten voraus.

Die Zeit für die Weihnachtshandarbeiten.

Es ist eine in jedem Jahre wiederkehrende Erfahrung für die Frau, daß sich in der letzten Vorweihnachtszeit die Arbeit drängt. Vorbereitungen für die Festtage müssen getroffen werden, die Wohnung soll in feiertäglichem Glanze erstrahlen, es gilt zu backen und zu braten. All diese Arbeiten nehmen die Hausfrau bis zum Äußersten in Anspruch, da sie noch neben der täglichen Hausarbeit erledigt werden müssen. Wenn dann auch in diesen arbeiterfüllten Tagen noch Handarbeiten für Weihnachten fertiggestellt werden sollen, so müssen tatsächlich schon die Nachtstunden zu Hilfe genommen werden.

Darüber sind wir Frauen uns alle einig: wir wollen für unsere Lieben zum Fest etwas arbeiten. Denn wir haben uns wieder auf den

Segen der Handarbeit

besonnen. Wir wissen und fühlen, daß an jedem Stück, das wir in liebevoller, mühseliger Arbeit selbst schufen, ein Teil unseres eigenen Ichs hängt, weil wir Wünsche und Gedanken mit hineingearbeitet haben. Aus diesem Grunde ist die kleinste Handarbeit als Geschenk mehr wert als das Schönste und Beste, das wir in wenigen Minuten im Geschäft kaufen.

Was arbeiten wir? Das ist die große Frage. Auch in den Handarbeiten spricht Frau Mode ein gewichtiges Wort, auch hier wechselt der Geschmack wie auf jedem anderen Gebiet. Nehmen wir zunächst einmal die Kissen. Kissen sind immer beliebt, und gerade heute, im Zeitalter der Couch, kann man gar nicht genug von ihnen haben. Rechteckig, quadratisch, in Rollen- oder in Würfelform können sie sich auf der breiten bequemen Couch herumtummeln. Wenn wir nun eine „Handarbeit" machen wollen, so heißt das allerdings nicht, daß wir einen Rest Seidendamast erstehen, blitzartig die Nähte mit der Maschine zusammennähen und das Ganze über eine Federfüllung ziehen — ein bißchen Kunst und Handfertigkeit muß unbedingt dabei sein!

Kelimarbeiten

sind augenblicklich wieder sehr in Mode und für Kissen besonders beliebt. Sie haben den Vorzug, besonders gut in schwere Herrenzimmer und ebenso in nicht mehr ganz moderne Einrichtungen hineinzupassen. Sie sind sozusagen zeitlos. Die Technik ist leicht, doch ist das Auszählen an Hand der Muster für nervöse Menschen und für solche mit schwachen Augen nicht zu empfehlen. Wollstickereien in Plattstich arbeiten sich leichter und schneller und sehen ebenfalls sehr gut aus. Sie sind meist im Muster weniger streng gehalten als die Kelimarbeiten, die sich auf das rein Ornamentale im Muster beschränken. Leinenkissen, naturfarbig oder bunt, mit schönen Farben bestickt, sehen immer fröhlich aus. Man hat jetzt vielfach das geteilte Kissen. Die eine Hälfte ist in Seide und in einfachem Muster, vielleicht Stäbchen, behäkelt und mit Seide unterlegt. Die andere Hälfte besteht aus Leinen, das in der gleichen Farbe bestickt ist, wie die unterlegte Seide. Beides ergibt eine gute Wirkung. Dann haben wir noch die Wollkissen, die aus reiner Wolle gehäkelt werden. Sie kommen schon wieder ein wenig aus der Mode.

Aus bunter Wolle lassen sich viele reizende Geschenke herstellen. Wer geschickt ist, kann in hellen Farben ein Bettjäckchen stricken, auch ein Bettschal, der in einen kleinen, am Handgelenk abschließenden Ärmel ausläuft, oder ein Paar gestrickte Bettschuhe werden jetzt im Winter bei empfindlichen Menschen viel Freude bereiten. Kinder kann man ja geradezu von Kopf bis Fuß „bestricken". Es gibt keinen netteren Anzug für ganz kleine Leutchen als bunte Wollsachen. Auch Kindergarnituren, Mützchen, Schal, eventuell auch Handschuhe und Gamaschen, sind ein hübsches Geschenk.

Daneben steht noch eine Fülle anderer Wollarbeiten. Die beliebten Kaffee- und Teewärmer und Eiermützchen erfordern nicht viel Arbeit und sehen immer lustig aus. Ja sogar Pullover kann man arbeiten, sofern man bereits Erfahrung und Geschick darin hat. Gerade in dieser Saison steht jede Art der Wollkleidung wieder sehr im Vordergrund. Immerhin bereitet das Arbeiten von Pullovern einige Schwierigkeiten. Vor allem muß beachtet werden, daß sie einwandfrei sitzen müssen. Nichts ist schlimmer, als wenn sie zu weit sind, dann noch lieber zu eng — aber mit Maßen!

Kleine

Kaffee- und Teegedecke

für ca. vier Personen sind ein sehr praktisches und schönes Geschenk. Pastellfarbiges Leinen, das mit Perlgarn in Plattstich oder Kreuzstich gestickt wird, sieht gut aus, der Rand der Decke und der Servietten kann in der gleichen Farbe der Stickerei umhäkelt werden. Für den Teetisch finden sich auch Decken bis zum zartesten Gewebe. Leichte waschbare Seide und feinster Batist können verarbeitet werden. Auch diese ganz leichten Decken werden bestickt mit Seide oder Seidentwist und in sehr leichten Mustern. Batist- und leichte Leinendecken wirken aber fast am schönsten, wenn sie nur mit Hohlsäumen verziert werden, eine mühsame Arbeit, die sich aber durch ihren Wert belohnt macht.

Wer gern Hohlsaum arbeitet, wird auch mit feinen Batist-Taschentüchern viel Freude bereiten. Denn Taschentücher kann eine Frau immer brauchen, und viele von uns setzen ja ihren Stolz darein, eine recht künstlerische Sammlung davon zu besitzen. Auch das Behäkeln von Taschentüchern ist augenblicklich sehr beliebt. Man wählt dazu möglichst feines, pastellfarbiges Garn.

Unter die Handarbeiten können wir auch die Baststickereien zählen. Kleine Basttaschen werden wie im vergangenen Sommer so gewiß auch noch im nächsten modern sein. Auch Einkaufstaschen aus naturfarbigem groben Leinen kann man gut mit Bast besticken.

Lore Engelhardt.

Für Haus und Herd.

Weihnachtsbäckerei im Hause.

Soll man die herkömmlichen Festtagsbäckereien im Hause herstellen, oder soll man sie fertig beziehen? Das ist eine Frage, die sich jedes Jahr aufs Neue erhebt. Es gibt viele, die behaupten, heutzutage noch im Hause zu backen, sei unwirtschaftlich und überflüssig. Man bekomme das Nötige viel besser und billiger beim Bäcker und spare nicht nur Material, sondern auch Zeit- und Kräfteaufwand dabei.

Das ist zum Teil wohl richtig, und trotzdem wäre es schade, wenn der alte Brauch, die Weihnachtsbäckerei selber herzustellen, in Vergessenheit geriete. Gewiß soll man das Handwerk und die Gewerbetreibenden unterstützen und nicht im Hause um der (nur scheinbaren) Ersparnis einiger Pfennige halber manches zurechtpfuschen, was besser und sachgemäßer vom Fachmann ausgeführt würde. Aber mit dem Weihnachtskuchen ist es doch ein ander Ding! Man muß auch die seelische Seite der Angelegenheit berücksichtigen. Wie ist die Stimmung gleich viel weihnachtlicher, wenn der Kuchenduft das Haus durchzieht! Diese Vorfreude soll man den Kindern nicht vorenthalten, und darum, liebe Hausfrau, laß dich die Mühe nicht verdrießen und bereite selber dein Weihnachtsgebäck — es wird dich nicht gereuen!

Der Teig für Pfefferkuchen muß bereits jetzt eingerührt werden.

Pfefferkuchen in Figuren oder langer Kastenform. 300 Gramm Honig, Kunsthonig oder Sirup heiß machen, 100 Gramm Butter dazutun, dann heiß in die Schüssel schütten und 100 Gramm Zucker hinzufügen. Unter diesen hat man vorher die Gewürze gemischt: 1 Teelöffel gestoßene Nelken, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt, 1 Teelöffel Anis und 2 Teelöffel geriebene Nüsse. Dann kommt ein großes Eigelb oder zwei kleine, einige Tropfen Zitronen-

saft und das geschlagene Eiweiß darunter. Wenn alles gut verrührt ist, kommt 1 Pfund Mehl hinzu, in das man vorher 1 Päckchen Backpulver vermengt hat, und zuletzt knetet man den Teig mit der Hand durch. Der Kuchen, ob Figuren oder Kastenform, darf nicht braun backen, weil er leicht brenzlich schmeckt. Die Kastenform von 1 Pfund Mehl muß bei gelinder Hitze 1 Stunde im Ofen stehen.

Pfefferkuchen mit Apfelsinenschale. Man macht 2½ Pfund Honig heiß und gießt ihn über 1 Pfund roh gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 15 Gramm Zimt, etwas Nelken, ein Achtel Pfund geschnittenen Zitronat, ein Achtel Pfund Apfelsinenschalen, auch geschnitten (nicht zerstoßen), und die fein geschnittene Schale von 1 Zitrone, mengt eine Messerspitze voll Pottasche und 2 Pfund feines Mehl gut durcheinander, deckt die Schüssel zu und stellt sie in die Nähe eines heißen Ofens 6—8 Stunden. Dann wird die Masse gehörig geknetet, daraus beliebige Kuchen gemacht, die auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken werden. Die Mandeln müssen mit der Schale gestoßen werden.

Pfeffernüsse. Ein Viertel Pfund Butter rührt man zu Schaum, tut sieben ganz frische Eier, eins nach dem andern, ein und ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, 16 Gramm Zimt, ebensoviel englisches Gewürz, auch etwas abgeriebene Zitrone hinzu, vermenge alles recht gut und rolle den Teig einen kleinen Finger dick aus. Mit dem Pfeffernußausstecher ausstechen und auf gewachstem Blech hellbraun backen. Sechs bis acht Tage vorher backen.

Zander mit Bananen. Es empfiehlt sich, für dieses Fischgericht nur Portionsfische zu verwenden, also solche, die höchstens ein knappes halbes Pfund wiegen. In dieser Größe ist der Fisch — ebenso wie auch Hecht oder Forelle — im Geschmack am besten und eignet sich am besten zum Braten. Die Fische werden wie üblich ausgenommen, gewaschen und abgetropft. Danach taucht man sie in Milch, wälzt sie in Mehl, salzt und pfeffert sie und bratet sie schwimmend in Butter. Sind sie knusprig braun, richtet man sie nebeneinander auf einer erwärmten flachen Schüssel an. Nun schält man Bananen in gleicher Menge, schneidet sie der Länge nach durch, beträufelt sie mit etwas Zitronensaft und brät sie ebenfalls in Butter weich und braun. Man legt dann auf jeden Fisch eine gebratene Fruchthälfte und garniert mit dem restlichen Teil die Schüssel, abwechselnd mit Kartoffelbällchen und Zitronenvierteln.

Apfel-Kaltschale. Man schält etwa 12 recht aromatische Äpfel, schneidet die Hälfte davon in dünne Scheibchen, die man mit 1 Weinglas Weißwein, 140 Gramm Zucker und dem Saft ½ Zitrone recht vorsichtig weich dämpft, damit sie ganz bleiben. Die restlichen Äpfel werden ebenfalls in Scheiben geschnitten, mit dem Saft ½ Zitrone und ¼ Liter Wasser gekocht, durch ein feines Haarsieb gestrichen mit 200 Gramm feinem Zucker, dem Saft ½ Zitrone und ½ Flasche Weißwein vermischt. Unterdessen hat man 100 Gramm Sultaninen und ebensoviel Korinthen gut gereinigt und verlesen, aufgequollen, auf einem Sieb abtropfen lassen und mit den kaltgestellten, gedämpften Apfelscheiben in die Suppenschüssel gegeben, mit der Kaltschale übergossen, die man eisgekühlt zu Tisch gibt.

Apfelkreme. 2 Pfund kleine, weinsaure Äpfel werden geschält, vorsichtig das Kerngehäuse ausgestochen und die Äpfel in Zitronenwasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Dann kocht man sie in ¼ Flasche Weißwein, etwas Wasser, Saft und Schale einer Zitrone, ¼ Stange Vanille oder Vanillenzucker und 150 Gramm Zucker weich, sie müssen ganz bleiben. Die vorsichtig aus der Brühe genommenen Äpfel werden, wenn erkaltet, mit Marmelade oder Johannisbeergelee gefüllt und nebeneinander in eine Glasschale gesetzt. Die Kochbrühe gießt man durch, fügt den Rest der Flasche Weißwein, den Saft einer Zitrone und Zucker nach Geschmack hinzu, dickt beim Aufkochen mit 2 Löffeln Mondamin, gibt 6 in Weißwein verquirlte Eigelb vorsichtig heran und schlägt die Masse auf ganz schwachem Feuer bis zum Siedepunkt und, vom Feuer genommen, kalt, um sie mit dem steifen Eischnee vermischt über die gefüllten Äpfel zu geben.

Äpfel mit Gänseklein. Das gut gereinigte Gänseklein wird mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Majoran in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht, das Fleisch herausgenommen und warm gestellt. In der durch ein Sieb gegossenen Brühe kocht man nun geschälte, in dicke Scheiben geschnittene Äpfel weich, dickt die Tunke mit heller Mehlschwitze, schmeckt mit Salz, Pfeffer und Maggi-Würze ab und gibt sie über Fleisch und Äpfeln auf. Beigabe: Semmelklöße.

Linzer Apfelspeise. 5 Eier werden hartgekocht, die Dotter durch ein Sieb gestrichen, mit 150 Gramm Zucker, 120 Gramm süßen und 5 bitteren Mandeln, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone, 100 Gramm zerlassener Butter, 5 rohen Eigelb, 3 geriebenen Brötchen und dem durchgestrichenen Mus von 12 Bratäpfeln sowie dem Schnee der 5 Eiweiß vermischt, in eine gebutterte Form gefüllt, mit Zucker überstreut und 1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Für die Praxis.

Rohe Fische halten sich mehrere Tage lang frisch, wenn man sie nach dem Ausnehmen innen mit Zucker bestreut.

Beafsteak darf erst gesalzen werden, wenn es fast fertig gebraten ist. In rohem Zustande gesalzen, bleibt das Fleisch mehr hart.

Ist die Milch angebrannt, gießt man sie sofort in eine Schale, die man in kaltes Wasser stellt. Nach dem Erkalten wird der angebrannte Geschmack sich verzogen haben.

Wollene Teppiche werden nach dem Waschen und Trocknen leicht etwas hart. Eine gelinde Behandlung mit dem Teppichklopfer macht sie wieder weich und mollig.

Bei der Bereitung von Kartoffelmus verwende man nur warme Milch. Kalte Milch macht das Mus teigig.

Zitronen halten sich lange frisch, wenn man sie in kaltes Wasser legt. Alle 3—4 Tage ist letzteres zu erneuern.

Hefe zum Backen rührt sich leichter aus, wenn man etwas Streuzucker hinzutut.

Gegenstände aus oxydiertem Silber dürfen nicht mit Silberseife oder Putzpulver behandelt werden. Man wäscht sie aus in warmem Wasser, trocknet gut ab und poliert mit einem weichen Putzleder.

Neue Strümpfe halten länger, wenn man sie vor dem Gebrauch einmal auswäscht. Dadurch zieht der Stoff sich etwas zusammen, wird dichter und somit haltbarer.

*

Helle Strohhüte reinigt man durch gründliches Abbürsten mit nachfolgendem Einreiben mit einer halbierten Zitrone. Solange der Hut noch feucht ist, bestreue man ihn mit pulverisiertem Schwefel, der nach einigen Stunden mit einer reinen steifen Bürste entfernt wird.

*

Grasflecken in hellen Stoffen entfernt man mit Hilfe von verdünntem Salmiakspiritus.

*

Weiße Filzhüte reinigt man mit einer Mischung von Benzin und Magnesia. Man reibt diese Masse gut ein und läßt sie solange sitzen, bis das Benzin verdunstet ist, alsdann folgt scharfes Abbürsten mit einer nicht zu weichen Bürste.

*

Gegen Husten wird als Linderungsmittel eine Abkochung von Weizenkleie unter Zusatz von Kandiszucker und Zitronensaft empfohlen. Frau A.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.